Gazeta dla Kobiet



Fra Angelico *„Zwiastowanie"*

A gdy zwiastował Marji anioł, dziewosląb Boży,
Tedy się noc nad ziemią stała podobna zorzy:
Zdrowaś Marja. —
Ogrójcom oliw cichych podała wtór Kalwarja:
Łaski pełna.
I jak z motylich skrzydeł kokonów próżnych wełna:
Z przedmiotów cienie spadły zrzuconą z szat żałobą,
Pan z Tobą.
Po aniołowych stopniach ze snu Jakóbowego
Życie zwolone grzechu w niebo się pnie skrzydłami:
Błogosławionaś Marjo pomiędzy niewiastami,
I błogosławion wiecznie owoc żywota Twego, Jezus.

miesięcznik ilustrowany
POZNAŃ

Rok XXVII Marzec 1935 Nr. 3

NA NASZE ŚWIĘTO!

Niedawne to dzieje, bo ledwie kilkadziesiąt lat dzieli nas od czasów, które zwykliśmy nazywać przedwojennemi. I wtedy, jak i dziś były troski dnia codziennego, a dla nas Polaków była, jak zmora gniotąca, — niewola. A jednak było w tych czasach coś, czego nam dziś brak i za czem bezwiednie tęsknimy.

To jakiś spokój i uporządkowanie naszego ekonomicznego i domowego życia. Wtedy np. zarobek męża starczył na lepsze lub gorsze ale dostateczne wyżywienie rodziny. Ceny się nie zmieniały, a każda posada urzędnicza zapowiadała spokojnemu pracownikowi nieunikniony awans. Nie było wielkich niespodzianek. Bezrobocie nie istniało, pieniądz nie robił takich skoków, które później w nędzę nieoczekiwaną wtrąciły tyle rodzin.

Jeżeli mąż zarabiał na swą rodzinę sumienną pracą, żona ze spokojem mogła siedząc w domu objąć gospodarstwo domowe i wychowanie dzieci. Nie wisiała nad nią troska o możliwość utraty pracy męża, jeśli nie był pijakiem, lub człowiekiem nieuczciwym. Mąż stykał się z życiem, kobieta prowadziła spokojne życie domowe.

Potem naraz wszystko się zmieniło. Wstrząsnęła światem wielka wojna europejska, przyszedł kryzys ekonomiczny i moralny.

Życie, jak wzburzona fala, wyniosło najpierw na brzeg ławę trupów, okrywając tysiące rodzin żałobą.

Z europejskiej wojny wyłonił się dla nas cud wolności — Polska. Ale młode, zmartwychwstałe państwo nasze budować się zaczęło wśród kataklizmu, który wstrząsnął całym światem niosąc kryzys, nędzę, bezrobocie.

Nowa fala wzburzonego życia wyrzuciła tym razem na brzeg tłumy bezrobotnych.

Gdy mąż wtedy tracił chleb, żona chwytała za pracę zarobkową. Ona stawała się nieraz żywicielką rodziny. Była już nią w czasie wojny, gdy mąż był na froncie, z którego może już nigdy nie miał wrócić.

Czy to źle, czy dobrze, o tem dużo pisaćby można, czy dobre czy złe, stało się przecież twardą życiową koniecznością.

Bijące fale życia i kryzysu obudziły zamknięte kobiety, zmusiły je rzucić się w nurt fali dla zdobycia chleba najbliższym. Ten mus co je oderwał od kuchni i haftowanych poduszek to twardy kryzys ekonomiczny, który wstrząsnął całą kulą ziemską.

Źle, czy dobrze, stało się. Stało się dla wielu kobiet.

Obok ekonomicznego, drugi silniejszy kryzys wstrząsnął światem — kryzys moralny. Nietylko ciałom zbrakło codziennego chleba, ale go zabrakło wykolejonym i zbłąkanym duszom. Rozgoryczeni z powodu klęsk materjalnych ludzie szukać zaczęli źródła zła i winowajców takiego stanu rzeczy. Winili ludzi — pracodawców, lepiej się mających, a w sercach wzburzonych zaczęło kiełkować zatrute ziarno nienawiści.

Od nienawiści do ludzi, rzekomych sprawców nieszczęścia, nienawiść ludzka sięgnęła do Dawcy wszelkiego dobra — do Boga.

Szatan rzucił bowiem swój posiew w serca ludzkie.

I oto z posiewu szatańskiego kąkolu nienawiści wyrosło żniwo bolszewizmu. Rozsiadłszy się jak na tronie w nieszczęśliwej Rosji, szatan jako wódz tej piekielnej walki, zaślepiwszy ludzi, zburzył ich rękami świątynie, wygnał i wymordował kapłanów, poniszczył ołtarze i dalej ściga każdy najmniejszy odruch życia religijnego.

Polała się nowa fala krwi, tym razem krwi męczeńskiej.

Rosja, Hiszpanja, Meksyk.

Jeżeli kryzys ekonomiczny jest ciężkim dopustem Bożym, to ten kryzys jest o wiele gorszy, bo już nie ciało, a duszę ludzką zabija, gotując jej udrękę na ziemi, a potępienie w wieczności.

Życie stało się wulkanem, z którego wylewa się razporaz satańska lawa, zalewając nasze winnice na stokach.

Na to nam katoliczkom nie wolno oczów zamykać. Dziś w tej walce o dusze ludzkie, o dusze nasze, dusze naszych bliskich, może naszych własnych dzieci, my kobiety nie możemy pozostać bezczynnemi.

Dziś żadnej z nas, a w szczególności tym, które może kryzys ekonomiczny oszczędził, nie wolno zamknąć się wśród garnków, przepisów kuchennych i haftowanych poduszek i zasnąć nad drobnemi troskami i radościami cichego, domowego życia, bo ani się spostrzeżemy gdy z pośród świecących rondli, wyszytych w kuchni serwetek i haftowanych firanek wymknie się dusza naszego domu — wyjdzie Bóg!

Wobec takiej grozy, cóż mamy robić? Czy rzucić i zaniedbać dom i obowiązki, latać na wiece i zebrania bez końca? Nie. — Dom to nasz pierwszy obowiązek, wychowanie dzieci to nasze powołanie, ale w życiu naszem jest jeszcze dosyć czasu, który niestety wypełniamy tylko robótkami i towarzyszącemi im zazwyczaj plotkami.

Ten czas już naprawdę dziś do nas nie należy. Zbyteczne robótki zastąpmy dobrą książką, pismem katolickiem, z którego nauczymy się lepiej rozumieć naszą religję i lepiej jej bronić i lepiej jej uczyć nasze dzieci, które, gdy damy im mocne, religijne podstawy, nie zachwieją się jak trzcina na wietrze pod zdradliwemi frazesami nieprzyjaciół Boga.

Plotki zastąpmy zebraniami stowarzyszeń Akcji Katolickiej, wykładem religijnym, który duszę naszą podniesie do Boga, a nas nauczy czegoś więcej niż nam w swoim czasie dała szkoła, bo czyż może dorosłej kobiecie za podstawę jej wiary wystarczyć to, co jej dano jako dziecku i podlotkowi?

Wrogowie nasi inaczej się do tej przygotowują walki. To dziwne, że u nich każda wykształcona czy prosta kobieta, którą zbałamucili babtyści, czy „badacze", ma pełną buzię argumentów na poparcie swej herezji, one czytają, one się uczą, niestety, schizmatyckiej prawdy.

My od prawdy, jedynej prawdy naszego Kościoła katolickiego, stoimy zdala.

Cóż możemy odpowiedzieć takiej prostej obałamuconej kobiecie? Nic, lub prawie nic.

Dziś Kościół czeka na wierną pomoc tylu miljonów kobiet, które są katoliczkami i to pobożnemi, ale jakże niedołężnemi.

Czeka byśmy się obudziły, byśmy weszły w życie jako godne córki Kościoła i bojowniczki sprawy Bożej.

Gdy Bismark tak wielkie czynił wysiłki, by nas zniemczyć, wynarodowić, jedynej potęgi lękał się naprawdę — kobiety polskiej, bo ona wiernie stała na straży polskości, miłość do Polski dając swym dzieciom z mlekiem swej piersi.

Istotnie — jesteśmy potęgą. — Pamiętajmy o tem, że może w naszych rękach leży zwycięstwo sprawy Bożej.

A jeśli zatrwoży się na chwilę serce nasze na myśl o tej walce, pamiętajmy, że z nami jest Ten co nasz założył Kościół i Który powiedział, **że bramy piekielne go nie zwyciężą!**

S. M.

Intencja modlitwy Ojca św. na marzec

Małżeństwo chrześcijańskie

Dola czy niedola rodziny, rozkwit lub upadek państw zależny jest od poszanowania świętości małżeństwa. Przykazania Boże stoją na straży tego najściślejszego współżycia ludzi i nigdzie może nie spostrzegamy łatwiej, jak w tym wypadku, że przykazania Boże tak zgodne są z przykazaniami natury. Grzech przeciwko przykazaniu — mści się — niszcząc naturalne szczęście ludzkie.

Módlmy się w tym miesiącu o łaskę i pomoc Bożą do utrzymania chrześcijańskiego małżeństwa i przywrócenia go tam, gdzie trudności życiowe i poglądy odmienne zniszczyły właściwe pojęcie: małżeństwa — sakramentu.

MSZA ŚW. — NIEWYCZERPANYM SKARBEM KOŚCIOŁA

III.

Nieustannie miejmy w pamięci, iż Msza św. jest najważniejszym z obrzędów liturgicznych Kościoła, że jest jakoby wielkiem misterjum religijnem, którego nie jesteśmy widzami, lecz uczestnikami. Uprzytomnijmy sobie raz jeszcze, iż po modlitwach wstępnych o treści przebłagalnej („Confiteor") i uwielbieniu Boga („Gloria") następuje obecnie kolej na słuchanie przez nas słowa Bożego. Epistoła, Ewangelja i kazanie podają nam to słowo Boże w różnej formie, powinniśmy więc słuchać go z najwyższą uwagą i skupieniem, jako nauki płynącej od samego Stwórcy. W **Epistole** czyli **Lekcji** słuchamy płomiennych słów św. Pawła i innych Apostołów, których napomnienia poprzez wieki i do nas się stosują, ponieważ wzięły początek z natchnienia Ducha Św. Oto np. wyjątek z listu św. Pawła do Kolossan (3, 12—17), który kapłan odczytuje w Lekcji na 5-tą niedzielę po Trzech Królach: „Bracia, przyobleczcie się tedy jako wybrani Boży, święci i umiłowani, we wnętrzności miłosierdzia, w dobrotliwość, w pokorę, w cichość, w cierpliwość. Jedni drugich znosząc i odpuszczając sobie, jeśli kto ma skargę przeciw komu: jako i Pan odpuścił wam, tak i wy. A nad to wszystko miejcie miłość, która jest związką doskonałości". Nietylko Apostoł, wielki miłośnik Chrystusa, do nas tu przemawia, — to mówi sam Bóg. Jego — to są święte nakazy, któremi na każdy czas umacniać się nam potrzeba.

Po odczytaniu Epistoły diakon, lub ministrant, odpowiada: „Bogu niech będą dzięki" („Deo gratias").

Po paru krótkich modlitwach (Graduał, Alleluja), podczas gdy ministrant przenosi Mszał na drugą stronę ołtarza, kapłan mówi: „Racz, Panie, pobłogosławić. Pan niech będzie w sercu mojem i w ustach moich, abym godnie i umiejętnie opowiadał Ewangelję Jego. Amen." W uroczystych Mszach św. diakon mówi tę modlitwę, prosząc o błogosławieństwo. Przeszedłszy na lewą stronę ołtarza, kapłan znaczy wpierw na otwartej księdze Mszału, a potem na czole swem, ustach i piersiach — znak Krzyża, aby oczyścić je „na przyjęcie słowa zbawienia". Wierni czynią to samo, wstając na znak szacunku dla słów Bożych, które mają być odczytane. „Pan z wami" („Dominus vobiscum") mówi kapłan. Ministrant odpowiada: „I z duchem twoim" („Et cum spiritu tuo"). Zaczyna kapłan czytanie **Ewangelji św.** po łacinie od słów: „Dalszy ciąg (Początek) Ewangelji św. według..." (Sequentia (Initum) sancti Ewangelii secundum...) i tu wymienia się z pism którego z Ewangelistów (Mateusza, Marka, Łukasza, czy Jana) wzięto ów wyjątek, dostosowany do dnia roku kościelnego lub też do odnośnego święta.

Pisarze i Doktorowie Kościoła jak najgoręcej zalecają wiernym uważne słuchanie i rozpamiętywanie słów Bożych, zawartych w Ewangelji; np. św. Augustyn pisze: „Tak słuchajmy Ewangelji, jakgdyby sam Pan mówił do nas. Powtarzamy cenne słowa, które z ust Jego wyszły, są one zapisane i zachowane dla nas. Pan jest w niebie, ale i tu jest, jako prawda. Słuchajmy Pana." „Nie traćmy ani jednego słowa z Ewangelji — pisze Orygenes. — Skoro uczestnicząc w Eucharystji tak słusznie lękamy się, by ani okruszyna jej nie upadła, — dlaczegóż nie mamy wierzyć, iż zaniedbanie jednego słowa Jezusowego jest takim samym grzechem, jak zaniedbanie Ciała Jego?" „We Mszy św. uroczystem odśpiewaniem Ewangelji udziela się głosu Jezusowi, wyprzedzając rzeczywistą Jego obecność."

We Mszy św. z asystą — diakon śpiewa odpowiedni ustęp z Ewangelji. Po skończonem czytaniu jej lub odśpiewaniu — ministrant odpowiada w naszem imieniu: „Chwała Ci, Chryste!" („Laus Tibi, Christe!")

Odczytawszy Ewangelję w języku liturgicznym Kościoła czyli po łacinie, — kapłan powtarza ją jeszcze dla wiernych w ich ojczystym języku — od ołtarza, lub też wstępując na kazalnicę — czyta odpowiedni wyjątek, a następnie obszernie go objaśnia. Dlatego właściwe miejsce **kazania** jest bezpośrednio po Ewangelji. a stosują się do niego te same uwagi, co do słuchania Ewangelji. Kazania nie należy unikać, ani też „bać się" go; tembardziej nie należałoby podczas niego myśleć o czem innem lub nawet jakichkolwiek modlitw odmawiać, jak to robią niektóre osoby(nie wspominam już o tych, co drzemią smacznie, a czasem i chrapią w czasie kazania!). Treści kazania powinniśmy również poświęcić całą uwagę: zarówno w prostych, niewymyślnych nieraz słowach, jak i w pełnych kaznodziejskiego talentu i zapału — ta sama przebija myśl Boża, ta sama mieści się nauka, niezbędna dla nas w danej właśnie chwili i na dany dzień. W każdem kazaniu odnaleźć można złote ziarenko prawdy Bożej, która czeka, abyśmy ją do serc naszych przyjęli. To też uciekanie z kościoła przed kazaniem, szczególnie o ile ono wypada na końcu Mszy św., — gorszy drugich, a nas samych pozbawia — jedynej nieraz — sposobności oświecenia się w wierze. Poza wyjątkowo ważną przyczyną — należy zawsze w niedziele i święta wysłuchać kazania ze skupieniem i zapamiętać, ażeby innym jeszcze móc nauki usłyszane powtórzyć. Dlatego nawet dobrze jest w domu poprzednio odczytać odpowiedni wyjątek z Ewangelji z objaśnieniem, aby wiedzieć, dlaczego przypada on na dany dzień roku kościelnego — i aby całkowicie zeń skorzystać.

Po Ewangelji i kazaniu, następuje **„Wyznanie wiary"** (czyli **„Credo"**), które kapłan odmawia stojąc w pośrodku ołtarza. We Mszach św. uroczystych i śpiewanych, kapłan śpiewa tylko pierwsze słowa: „Wierzę w Boga jedynego" („Credo in unum Deum"), a resztę wymawia cicho, podczas gdy chór śpiewa całość po łacinie. I my tutaj musimy również wyznać uroczyście, żeśmy chrześcijanami i jakie są dogmaty (pewniki), w które niezachwianie wierzymy.

Przypomnijmy sobie, że męczennicy woleli krew swą przelać i śmierć ponieść jak najokrutniejszą — aniżeli zaprzeć się swej wiary za jakąkolwiek cenę. I to więc jest bardzo ważny moment we Mszy św.; o ile posiadamy Mszał — odczytujmy zeń sobie tak zwane Konstantynopolitańskie Wyznanie wiary, obszerniejsze, niż nasze codzienne „Wierzę w Boga"; ono właśnie śpiewane jest we Mszy św. W tem miejscu, gdzie chór śpiewa: „I wziął Ciało przez Ducha Świętego z Marji Dziewicy i stał się człowiekiem...", należy przyklęknąć, aby uczcić Tajemnicę Wcielenia. „Credo" (czytaj: Kredo czyli Wierzę) umacnia wiarę naszą, a nie wiemy, czy i nam kiedy nie przyjdzie stanąć w jej obronie.

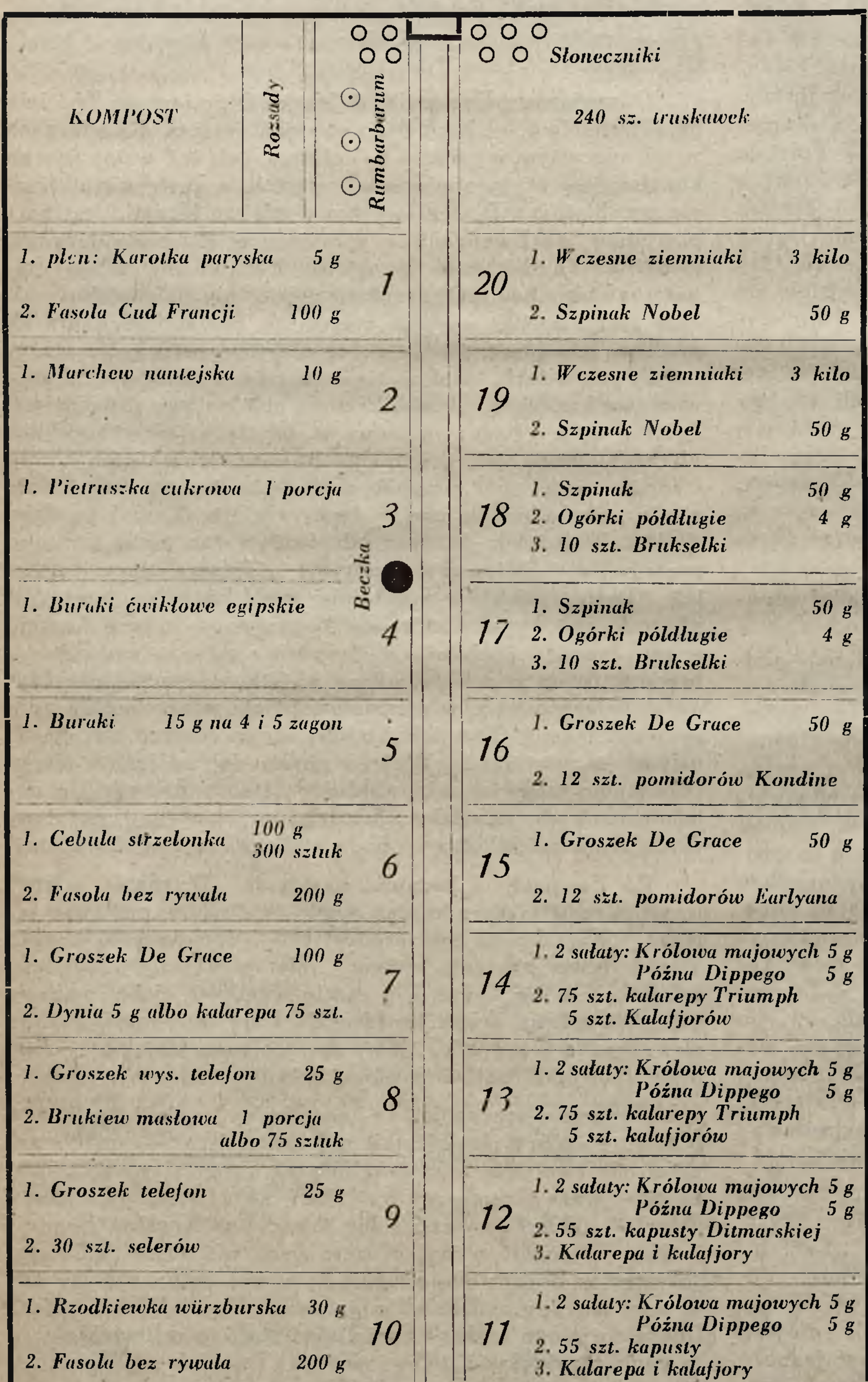
Fidelis.

JAK OBSADZIŁAM MÓJ OGRÓDEK NA WIOSNĘ?

(List od mojej przyjaciółki.)

Podziwiałaś ubiegłego roku mój mały ogródek i zdziwiłaś się bardzo, że z niewielkiego kawałka ziemi — 200 m kwadratowych miałam trzy funty dziennie świeżych dobrych jarzyn. Dziwiło Cię to również, że tyle zieleniny jadamy, ale gdy Ci pokazałam zdrowe, jędrne buziaki mych dzieciaków, zachęciłaś się do uprawy jarzyn. Nie bój się pracy! W maleńkim mym ogródku pracuję 6 godzin tygodniowo. (Godzinę dziennie, a w niedzielę tylko w nim siedzę. Widzisz tę małą ławeczkę na końcu ścieżki u góry? Siedzę i czytam Gazetę dla Kobiet!)

Plan mojego ogródka na 200 □ metrach



Wiosna się zbliża. Posyłam Ci więc plan mego ogródka, a latem przyjadę zobaczyć, jak Ci się udało. Szczęśliwa kobieto, masz dużo miejsca koło domu, ani płot, ani rów nie przeszkadza, więc załóż ogródek „podłużny". Długi na 18 m, a szeroki na 11. (Niech Ci Twój „najstarszy" wyliczy, że to jest właśnie 200 m kwadratowych.)

Zagonków będzie 20. Każdy 5 m długi, 1 m szeroki. Między zagonkami ścieżki 30 cm szerokie, tyle co stopa ludzka. (Tylko niech bruzdek nie wydeptuje malutka Zosia, bo będą za wąskie.)

Przez środek dróżka od końca do końca 70 cm szeroka. Po obu stronach drogi na pasemku 20 cm szerokiem — kwiaty. Mak na wiosnę, a gdy ten okwitnie i wyda nasienie — nagietki, które będą kwitły aż do mrozów.

Na kompost odciąć trzeba miejsce 2 m szerokie, 3 m długie. Tam niech dzieci składają śmiecie, liście, łęty i popiół. Obok mały zagonek na rozsady, a dalej miejsce na 3 krzaki rabarberu.

Z drugiej strony miejsce 3 m długie a 5 m szerokie przeznacz na truskawki.

W środku ogródka trzeba wkopać starą beczkę od cementu do wody deszczowej, która jest cieplejsza od studziennej i miękka więc lepiej rozpuszcza soki w ziemi.

Mój ogródek na zimę skopałam, a namierzwiłam tylko trzecią część gruntu, tę na której postanowiłam zasadzić kapustę, ogórki, dynie, a resztę przekopałam z kompostem, który już od 2 lat leżał i był przerabiany z gnojówką. Ziemię zostawiłam w dużych bryłach (niegrabioną) ażeby wszystkie szkodniki wyginęły. Zostawiłam tylko zagony z jarmużem i szpinakiem, który jeszcze teraz bierzemy na jarzynę.

Gdy mrozy ustaną porozbijam bryły i to nawet po kilka razy zwłaszcza na tych zagonkach gdzie zasieję cebulę.

Nie będę Ci pisała co siać w marcu i jak siać. Wiem, że abonujesz Gazetę dla Kobiet i rocznik pilnie składasz. Zajrzyj więc w marcowy numer na rok 1934 a przypomnisz sobie jakie są najpilniejsze roboty w marcu i jak je wykonać należy.

Na rysunku zaznaczono jakie jarzyny siać na poszczególnych zagonkach, a obok podana ilość gramów potrzebna do wysiewu, albo ilość sztuk rozsady. Nasiona nie są zbyt drogie, a dużo można dostać od sąsiadek na wymianę. Umówcie się, by każda z Was inny gatunek jarzyny na siew zostawiła, dobrze go zebrała i obdzieliła nim sąsiadki. Za co znów dostanie od nich inne jarzyny. Niektóre zagonki obsiane wczesnemi jarzynami można wykorzystać trzykrotnie, nie pozwalając ziemi próżnować. Ta pracowita matka nie lubi być bezrobotna. Odpocznie w zimie.

Bardzom ciekawa, jak dacie sobie radę z tą zamianą nasion i czy się wogóle do tego zabierzecie. Ale ogródek załóż koniecznie!

Przyjaciółka - Ogrodniczka

JAK SIĘ UBIERAĆ? (Dokończenie.)

Równie groźne, jak mrozy zimowe, a bardziej niebezpieczne dla zdrowia są pierwsze złudne dni wiosenne. Jesień i wiosna te dwie urocze pory roku w Polsce, to jednocześnie okresy panowania grypy, katarów, oraz chorób zakaźnych u dzieci. Pozwólmy sercu radować się słonecznym dniem, pozwólmy dzieciom przebywać dłużej na świeżem powietrzu, ale bądźmy ostrożne, chrońmy siebie i rodziny nasze przed chorobami, które jakby czekały na chwilę naszej słabości. **W przejściowym czasie wiosennym nie pozwalajmy dzieciom odrazu pierwszego cieplejszego dnia zrzucać swetrów, trykotów, płaszcza i cieplejszych pończoch.** Powoli po jednej sztuce, w miarę ocieplania się, zmieniajmy zimowe ubranie dzieci na lżejsze. Ale nietylko dzieci dają się zwodzić wiosennemu słońcu, wieleż to dojrzałych matek, lub poważnych panien nie zwraca uwagi na przelatujący jeszcze śnieg, na chłód i niepogodę, która zarówno jak słońce każdej chwili wiosennego dnia może przypomnieć zimę. O ile dzieci czują wiosnę oddechem, widzą ją w wysłonecznionym dniu, to niestety większość naszych pań i panienek widzi zbliżającą się wiosnę w nowych modelach kapeluszy, w żurnalu mód, w jasnych pończochach wystrojonej koleżanki. Nic też dziwnego, że nie zważając na chłód, na niebezpieczeństwo nagłej zmiany bielizny i bucików, niewolnice mody już w lutym paradują w słomkowych kapeluszach, letnich kostjumach i cienkich pończoszkach. **W zawodach o to, która pierwsza pokaże się na ulicy w nowym modelu wiosennego stroju, zapominają, że zlekceważone zdrowie może się nagle załamać i cóż po chwilowych przyjemnościach modnego kapelusza i lekkiej sukni, które trzeba okupić miesiącami ciężkiej choroby.**

W końcu uwag o ubraniu należałoby powiedzieć coś o modzie, tej wszechwładnej pani. Słuchać musimy pewnych wskazówek mody, ale zachować powinnyśmy umiar i rozwagę. Z jednej strony śmiesznie wygląda każda osoba ubrana w strój z przed lat trzydziestu, ale nierównie zabawnie wyglądają te panie, które są jakby żywemi manekinami, na których wiszą najmodniejsze rzeczy niedostosowane do osoby ani pory roku. Warunkiem, który musi być uwzględniony przed modą to jest **celowość ubrania.** Ładnie i miło ubrana kobieta jest wtedy, jeżeli jej strój jest przystosowany **do pracy,** którą się trudni, **do pory dnia** i do jej **wieku.** Nie ośmieszajmy się więc, kładąc suknię wyciętą, z ozdobnemi rękawami do pracy w biurze lub innym zawodzie, nie wychodźmy na ulicę w sukniach, które zrobione były na wieczorek, a na poważne zebranie w zbyt strojnej bluzce. Nie kupujmy bezmyślnie tanich, strojnych sukienek, które albo leżą bezużyteczne, albo ośmieszają nas. Dwie, trzy, skromne, dobrze zrobione suknie wystarczą nam na wszelkie okoliczności życiowe, gdyż skromność nie razi nawet na większych zebraniach i w teatrze, a dobry krój sukni uczynią naszą postać bardziej miłą oku, niż strojne, a tandetne przybrania.



Na zakończenie przypomnę, że te dwa miłe słowa, które chętnie o sobie słyszymy — przystojnie i ładnie ubrana... mają swoje pochodzenie w ładzie i przystojności — **ładne** jest to, co zachowuje swój porządek, swoją kolejność, odpowiednie miejsce — **przystojne** to, co każdemu wiekowi i każdej chwili najwłaściwiej przystoi.

Lekarka.

NIEWAŻNE ŚLUBY

Sobotnie popołudnie. Przede mną na stole plik papierów zabranych z biura. Kilka godzin pracy. Co za cisza po gwarze biurowym. Dzieci wyszły na ślizgawkę, nasza poczciwa gosposia Marjanna poszła po zakupy na jutro. Cisza — tylko słychać miarowe tykanie zegara. Sięgnęłam po pierwszy referat do teki. Doprawdy idealnie pracuje się w takim spokoju! Po kwadransie wydobyłam drugi. Po godzinie przyniesiona paczka „zaległości" zmalała do połowy. Pochłonięta pracą nie słyszałam nawet przekręcania klucza u drzwi wchodowych i kroków na korytarzu. Miałam przed sobą trudny „kawałek" wymagający skupienia całej uwagi. Naraz doleciał mnie gwar głosów podniesionych i coraz głośniejszych. Odłożyłam pióro. — To nie dzieci. Nigdy nie wracają tak szybko. Chyba Marjanna? Ale kto więcej? — Przychodzą do niej czasem koleżanki, ale w niedzielę. Dzień powszedni i to sobota. — Mycie podłogi w kuchni, która na święto musi błyszczeć od czystości. Coś stanowczo jest nie w porządku!

Tymczasem rozmowa stawała się coraz głośniejsza, dochodziły mnie nawet odosobnione wyrazy. Tak — to z kuchni.

Wstałam i szybko otwarłam drzwi.

Marjanna stała na środku kuchni jeszcze w płaszczu. Kapelusz, rękawiczki i koszyk z zakupami na stole rzucony w nieładzie wbrew zwyczajom systematycznej Marjanny. Włosy niepoprawione po zdjęciu kapelusza opadały kosmykami po bokach, a z twardo upiętego z tyłu głowy koka wychodził zakręcony włosami koniec warkocza. Naprzeciwko Marjanny z wypiekami na twarzy i zbakierowaną na głowie chustką, wymachując długim bochenkiem świeżo kupionego chleba, jako mocnym argumentem w dyskusji, żona dozorcy naszej kamienicy Kubiakowa krzyczała prawie przysuwając się coraz bliżej Marjanny:

— Ksiądz proboszcz mówił na kazaniu: niema rozwodów.

— Niema. — Acha — niema!? Kaczmarkowa miała rację...

— Pani Kubiakowa, Marjanno, co się wam stało? Co to gosposia się zamąż wybiera, czy pani Kubiakowa się rozwodzi? — spytałam żartem.

Teraz dopiero zaperzone kobiety mnie spostrzegły i uszczęśliwione z nieoczekiwanego superarbitra w swej kłótni zasypały mnie takim potokiem słów, że nic z tego zrozumieć nie mogłam.

— Uspokójcie się kobiety i niech jedna mówi, bo na takim jarmarku do niczego nie dojdziemy!

Marjanna zamilkła cała czerwona, sapiąc głośno. Kubiakowa położyła swój chleb na stole i zaczęła:

— Moja pani doktorowo, niech pani ino posłucha, co się to teraz na świecie dzieje. Skaranie Boskie i tyle...

Ale ja zaraz to wszystko po porządku opowiem.

Pani doktorowa wie, że ja pochodzę ze wsi Korkowa. Miałam może ze sześć lat jak ojciec mój chodził na robotę do dworu, to mu nieraz podwieczorek w pole nosiłam. —

Tak — wtedy to zdaje się stary dziedzic umarł, a po roku młody ożenił się z córką dziedzica z Białej. Jak miałam tak 16 lat to sama na wykopki chodziłam i dziedzica i dziedziczkę znam dobrze.

Lubiłam ją bardzo. To taka dobra była pani, jeszcze mi doradzała jak się mam w mieście zachować, bo to wtedy akurat jechałam na służbę. To jeszcze wszystko niby jako panna przed ślubem, pani doktorowa wie. A tę panią dziedziczkę to tak lubiłam! Było do Poznania do swej cioci przyjedzie to ją nieraz spotykałam i zawsze se mówiłam, że mnie tego dnia co dobrego spotka, gdy ją zobaczyłam. Wczoraj — ide se św. Marcinem, a ona naprzeciw mnie ze starą ciocią pod rękę. Aż mi się przyjemnie na sercu zrobiło! A dziś!...

Jestem w piekarni. Czekam, bo tyle ludzi, a tu wchodzi panna Marjanna. Trocheśmy se porozmawiały, kupiły chleby i wyszły.

A panna Marjanna mówi:

— Jeszcze czas, wstąpmy na pacierz do kościoła. Tośmy weszły. A tu dywan rozłożony. — Oleandry ustawili, wszystkie świece zapalone i pełen kościół ludzi. Pewnikiem ślub będzie. Pociągnęłam pannę Marjannę za rękę.

— Zobaczymy pannę młodą!

Ledwo to powiedziałam — wchodzą oboje. Ona, no najwyżej lat dwadzieścia. Biała koronkowa suknia z trenem. Pan młody mocno szpakowaty, uśmiecha się do młodziutkiej narzeczonej. — Patrzę mu w twarz. — Rety! — prawie nie krzyknęłam. Toż to mój dziedzic z Korkowa!

Panna Marjanna mówi, że mnie się musiało przywidzieć. Ale ja przecie 40-tu lat nie mam i okularów nie potrzebuję. I co? Dziedzicabym z Korkowa nie poznała?!

A przecie w Kościele niema rozwodu! Moja dobra dziedziczka żyje, a dziedzic z inną ślub bierze — w kościele pani doktorowa — w kościele!

A jak mi mówiła ta Kaczmarkowa; co to do „badaczy" należy, że księża nas oszukują, to jej do oczów skoczyłam. Ale dziś — to już nic nie rozumiem! Skaranie Boskie i tyle!

— Uspokójcie się, pani Kubiakowa. Już to widać Pan Bóg was do nas skierował, żebym wam mogła wszystko wytłumaczyć, tem bardziej, że znam waszą kochaną dziedziczkę, bo jest przyjaciółką mojej dobrej znajomej i o tem wszystkiem też już słyszałam.

— Kościół katolicki nie nato małżeństwo uczynił sakramentem, by je rozrywać, gdy jeden z małżonków w kim innym się zakocha i zechce nowe zawierać małżeństwo. — Ważnie zawarte w Kościele katolickim małżeństwo nie może być rozwiedzione i tylko śmierć jedynym jest rozwodem. Ale nie wszystkie małżeństwa są ważnie zawarte, choć o tem może nie wiedzieć ksiądz błogosławiący związek małżeński, może nie wiedzieć jeden z małżonków, a nawet czasem — oboje.

Np. ktoś może być żonatym. Zatai to. Przedstawi papiery z przed ślubu. Narzeczona myśli, że jest kawalerem. Wezmą ślub. Potem okaże się, że istniała przeszkoda, czyniąca ten drugi ślub nieważnym — przeszkoda węzła małżeńskiego.

— Pani doktorowo, to się chyba nie może zdarzyć!

— A widzicie, że może, bo niedawno właśnie o takim wypadku w gazecie czytałam.

Ale mogą być i inne przeszkody.

Np. panienkę rodzice zmuszają, żeby wyszła za bogatego konkurenta. Panienka nie chce, kocha innego — biednego. Rodzice są zrujnowani, liczą że córka wyszedłszy bogato zamąż im dopomoże. Matka panny chora, grozi córce że jeśli zamąż nie wyjdzie, jak rodzice chcą, przyprawi matkę o śmierć. Córka nie chce mieć na sumieniu śmierci matki. Ze łzami i rozpaczą godzi się, a gdy ją przy ołtarzu pyta kapłan: „czy masz wolną i nieprzymuszoną wolę?" cichutko odpowiada: „mam", ale jej nie ma.

A w Kościele katolickim małżeństwa pod przymusem zawierać nie wolno. Kapłan nic o tem nie wie, pan młody nie wie. Ślub się odbył, ale małżeństwo nie jest ważne.

W czasie wojny światowej zdarzyło się, że w chałupę w jednej wsi granat uderzył. Zabił gospodarzy i najstarszego synka. Młodszego krewni uciekając z sobą zabrali, o małej dziewczynce w kołysce zapomniano. Wzięły ją siostry z lazaretu polowego i oddały potem do przytułku SS. Miłosierdzia. Nikt nie umiał powiedzieć jak się to dziecko nazywa. Wieś, w której je znaleziono poszła z dymem.

Traf zdarzył, że dziewczynka dorosłszy, spotkała młodego robotnika. Pokochali się, pobrali i ani ksiądz dający ślub, ani oni oboje nie wiedzieli o straszliwej przeszkodzie.

Po ślubie opowiadać sobie kiedyś zaczęli dzieje dzieciństwa i sieroctwa spowodowanego wojną. Powzięli podejrzenie, które po długich dochodzeniach zamieniło się w pewność, że są rodzeństwem. Ślub od pierwszej chwili był nieważny.

Takich przeszkód prawo kościelne zna więcej i bardzo dokładnie je określa i bada je w trudnym i długim procesie kościelnym, w którym jeden z kapłanów, nazwany „obrońcą węzła małżeńskiego" zbiera wszystko co za możliwością ważności małżeństwa przemawia. Dopiero więc po ścisłem zbadaniu w długim przewodzie sądowym w ciągnącym się przez kilka instancyj procesie, Kościół wydaje wyrok, że małżeństwo w chwili zawierania go było już nieważne.

Więc nie rozwodzi Kościół małżeństwa, ale stwierdza tylko, że jakiś związek małżeński nie był nigdy ważnie zawarty, nie był od pierwszej chwili małżeństwem.

— Rozumiecie mnie teraz, pani Kubiakowa?

— A dyć pewnie, pani dokotorowo. Człowiekowi trzeba wytłumaczyć, bo skąd to człowiek może wiedzieć. Bóg zapłać. Muszę iść, dzieciska czekają i skarpety trzeba pocerować na jutro.

S. M.

GOTOWANIE POD PODUSZKĄ

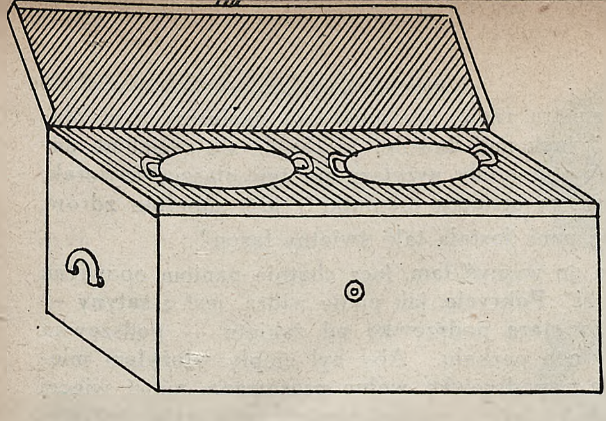
Ubiegłego lata kilka młodych dziewcząt pracujących w biurze wybrało się nad morze. Po powrocie odchwalić się nie mogły wakacyj. Wypoczęły, użyły słońca, morza i piasku no i... nie wydały zbyt dużo pieniędzy. Jakim sposobem? Zawdzięczały to przeważnie Marylce, sławnej gospodyni, której zmysł gospodarczy wyczytała nawet wróżka z ręki!! Marylka, wynalazła nowy sposób oszczędzania. Przyjaciółki, a było ich pięć nie stołowały się w jadłodajni, lecz prowadziły własne gospodarstwo. By nie marnować wakacyjnego czasu nad kotliną — gotowały pod poduszką.

Rybaczka pozwalała zagotowywać potrawy w kuchni, a po kilkunastu minutach garneczek z potrawą został mocno obtulony gazetami i wsadzony pod poduszkę. Panny poszły do kąpieli lub na piasek, a obiad gotował się sam i był gotowy na wyznaczoną godzinę. Największą uwagę trzeba było poświęcić pokrywce, którą trzeba było silnie na garnku umocować, by się nie ruszyła przy tej przeprowadzce pod poduszkę i by para nie wydobyła się z pod niej. Ale prędko nabrały panny odpowiedniej wprawy.

Jaka szkoda, że praktyczna Marylka i Ska nie miały dogotowywacza ze sobą, tej czarodziejskiej skrzyneczki, która pozwala i oszczędzić opał, zapobiega wykipieniu i przypalaniu się potraw, no i specjalnie ryż i kaszę gotuje jaknajpiękniej na sypko.

Ta czarodziejska skrzyneczka przydałaby się i Marylce nad morzem i wszystkim pracującym kobietom, które sobie same gotują i wszystkim zapracowanym matkom rodziny, którym tak brak czasu na pilnowanie obiadu, gdy małe dzieci, pranie, stosy podartej bielizny wołają o pomoc ich pracowitych rąk.

Dogotowywacz szczególniej na lato przydać się może, gdy kuchni nie trzeba opalać, a nawet chętniej w chłodnem



Rys. 1 — Grubość deski 1½ cm

mieszkaniu się przebywa. Więc póki jeszcze wiosenne roboty nie wołają nas w pole i do ogrodu — zrobimy sobie dogotowywacz. Zrobimy sobie? Nie, zrobi nam mąż, albo syn. Zręczny, sprytny, a może bezrobotny, któremu miło będzie przyczynić się swoją pracą do ulżenia w kłopotach domowych.

Robota łatwa i materjał tani.

Potrzebujemy:

1. Skrzynkę drewnianą bez żadnych szpar, bardzo szczelnie zbitą z wiekiem ściśle przylegającem. Wielkość skrzynki musi być dopasowana do wielkości garnków, które będziemy do niej wstawiać — w każdym razie musi skrzynka być tak duża, by między garnkiem a wiekiem, dnem i bokami było 8 — 10 cm.

2. Pewną ilość siana, wiórków lub papieru gazetowego, pakuł.

3. Kawał płótna (surówki) lub zwykły worek.

4. Garnki, których będziemy używać do dogotowywania potraw. Do ich wielkości dopasujemy wielkość skrzynki. (Może to być skrzynka na 1 garnek). Gdy mamy wszystko przygotowane, zabieramy się do pracy:

Ubijamy mocno siano, wiórki lub gazety (zwinięte w kule) na dnie skrzynki na grubość 10 cm. Im mocniej ubijemy, tem lepsze usługi odda nam nasz dogotowywacz — bo przez dłuższy okres czasu potrawy w nim umieszczone będą gorące a i prędzej się dogotują. Dzięki tej warstwie siana lub innego materjału, którym skrzynkę wypełnimy, ciepło nie uchodzi i dłużej potrawa w garnku jest gorąca.

Następnie wstawiamy garnki i mocno dookoła ubijamy materjał, którym wypychamy skrzynkę tak wysoko, by warstwa doszła do brzegów garnka. Wieko skrzyni też wypychamy w taki sposób. Po 2 ch dniach wyjmujemy garnki — zostawiły one wyraźnie odciśnięte dziury i obijamy skrzynkę i wierzch płótnem lub workiem — by się nic nie kruszyło, ani nie śmieciło. (Można przybić pluskiewkami, by móc od czasu do czasu zdjąć płótno do wyprania).

Dogotowywacz gotów (rys. 1) — tylko pamiętajmy, że dobroć jego zależy od tego, czy trzymaliśmy się ściśle podanych przepisów. Możemy go używać. Zagotowujemy np. kaszę przez 10 minut na ogniu. Szybko, bez poruszenia pokrywki, wkładamy do dogotowywacza zamykając wieko. Po 2 godz. kasza jest ugotowana, a nawet po 8 godzinach jest ciepła i dobra do jedzenia.

Trzeba więc zawsze tylko potrawę zagotować na ogniu a ona już dogotuje się sama, naturalnie trzeba nabrać doświadczenia ile czasu trzeba pogotować przedtem te potrawy — a także po ilu godzinach chcemy je spożywać.

Kaszę wystarczy pogotować 5—10 minut, fasola, groch — 20 minut, rosół — 20 minut, ziemniaki — 5 min., pieczeń duszona 40 min. W dogotowywaczu ugotują się one po mniejwięcej 2 razy tak długim czasie, niż gdyby się gotowały na ogniu.

Jakiż będziemy mieć zysk?

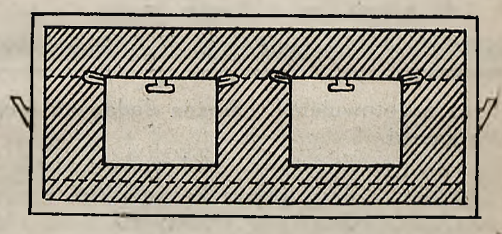
1. Oszczędzimy dużo opału — zwłaszcza przy produktach wymagających długiego okresu czasu do ugotowania.

2. Oszczędzimy na czasie swym — nie potrzebując stać przy kuchni i pilnować, czy potrawa nie wykipi, nie przypali się.

3. Nie będziemy potrzebowały odgrzewać potraw, dla osób później spożywających posiłki.

4. W dogotowywaczu garnki mniej się niszczą — niż przy gotowaniu na płycie kuchennej.

5. W lecie unikniemy przegrzania kuchni. Przy gotowaniu śniadania — możemy już obiad przygotować.



Rys. 2 — przekrój

Garnki używane do gotowania w dogotowywaczu powinny być zawsze te same, do wielkości których dopasowywaliśmy skrzynkę przy upychaniu. Zagranicą prawie w każdym domu posługują się gospodynie dogotowywaczem. Tak w mieście jak na wsi oddaje on te same usługi.

Jeśli pierwsze próby wypadną niedobrze — nie trzeba się zniechęcać ale uważnie obejrzeć skrzynkę. Napewno odkryjemy jakiś błąd w budowie skrzynki.

I W POŚCIE GOTOWAĆ MOŻNA SMACZNIE

1. Jarskie flaki.

P r o p o r c j a: 50 dkg. jarzyn (marchew, pietruszka, selera kawałek) 1 cebula, ½ szkl. śmietany, 2 dkg. mąki, majeranek lub imbir, pieprz, sól do smaku, 2 dkg. masła.

S p o s ó b r o b i e n i a: Jarzyny umyć, pokroić w wąskie paski. Włożyć do rondla na rozpuszczone masło, dusić pod przykryciem — potem dodać wody lub smaku z włoszczyzny i dusić tak długo, aż jarzyny będą miękkie. Zrobić makaron z mąki i 1 jajka — pokroić go w wąskie paski i wrzucić do jarzyn uduszonych. (Gdyby było za mało wody do ugotowania makaronu, dolać trochę). Następnie po ugotowaniu makaronu dodajemy śmietanę roztrzepaną z mąką, doprawiamy wyżej podanemi korzeniami i jeszcze



Sporty zimowe ....

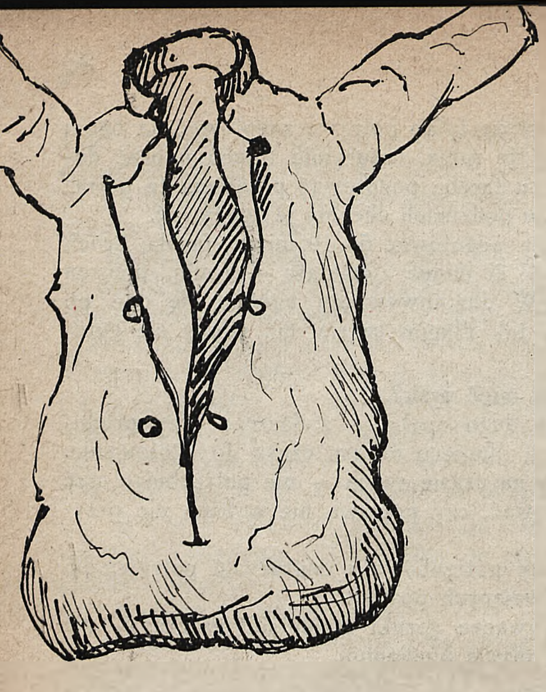
zawsze z NIVEĄ

Krem NIVEA zł 0,40—2.60
Olejek NIVEA zł 1.—, 2.— i 3.50

Pamiętajmy, że zimą wymaga skóra specjalnej ochrony, zwłaszcza gdy przebywamy dłuższy czas na zimnem i mroźnem powietrzu. Nacierajmy przeto twarz i ręce codziennie wieczorem, a także w ciągu dnia, Kremem NIVEA. Wówczas nawet mroźne powietrze nie zaszkodzi naszej skórze, bo pielęgnowana NIVEĄ stanie się delikatna i elastyczna a przytem dostatecznie odporna.

Na całym świecie tylko Krem i Olejek NIVEA zawierają Euceryt — tem też tłumaczy się ta nadzwyczajna skuteczność NIVEI.

PEBECO Spółka Akcyjna w Poznaniu



PŁASZCZ — WOREK

— Patrzcie matki jaki praktyczny płaszczyk ma na sobie to maleństwo!

Z temi słowami zwróciła się siostra higjenistka do matek zgromadzonych w „Poradni dla matki i dziecka".

Zaciekawione matki otoczyły maleństwo ubrane w okrycie u góry wyglądające jak wszystkie płaszczyki — u dołu zakończone w formie worka — tak że malec roczek zapewne liczący, chował się w niem z nóżkami.

— Ma siostra rację, nie mogę się nacieszyć tym płaszczykiem. Synek mój dawniej co chwila się zaziębiał, dostawał kataru, od kiedy uszyłam mu ten płaszczyk-worek, zawsze wraca ze spaceru cieplutki i jest zupełnie zdrów.

— Gdzie pani dostała taki świetny fason?

— Sama go wymyśliłam, lecz chętnie paniom opowiem, jak się to robi. **Pokrycie,** jak panie widzą, jest **z satyny** — użyłam na to **starą podszewkę** od żakietu — podszewka jest ze zwykłego perkalu. Aby był ciepły **włożyłam** między pokrycie a podszewkę **wełnę prasowaną,** mniej więcej zużyłam na to $^1/_8$ **kg.** — można zamiast tego wziąć też wateliny. Kołnierzyk jest maleńki, to też nakładam malutkiemu jeszcze szalik. **Wewnątrz** jest przyszyty **kawałek ceraty.** Wychodząc na spacer owijam synka w barchanową pieluszkę, między nóżki wkładam mu złożoną cienką pieluszkę, na ceratę kładę trzecią pieluszkę i tak zaopatrzony, może jeździć kilka godzin bez obawy zamaczania płaszczyka. W razie mrozu wkładam mu pod płaszczyk sweterek. A jeżeliby panie chciały mieć okrycie nietylko praktyczne, ale i eleganckie, trzebaby zrobić osobny luźny paltocik z materjału do prania i nakładać na wierzch. Płaszczyk taki może być często prany i wygląda zawsze czysto i świeżo.

---

raz zagotowujemy. Można dodać do tych flaków pulpety z kaszki.

Pulpety: Zagotować ¼ l wody z masłem i koperkiem — wsypać 5 dkg. kaszki krakowskiej i mięszając ugotować na gęstą kaszę; gdy przestygnie wbić 1 całe jajko — dodać jeszcze koperku — wymieszać dobrze i formować małe kuleczki wielkości orzecha laskowego.

2. Bliny z kaszki manny.

Proporcja: 5 dkg. kaszki manny, mleko, 2 jajka, 3 dkg. drożdży, 5 dkg. smalcu, szczypta soli i cukru.

Sposób robienia: Kaszkę mannę zalać taką ilością wrzącego mleka — by kaszka była wilgotna i mogła dobrze napęcznieć. Gdy wystygnie dodać drożdże rozrobione w 1 łyżeczce cukru, jajka, soli do smaku i postawić do wyrośnięcia. Patelnię wytrzeć solą i rozgrzać. Ogrzać tłuszcz i kłaść bliny łyżką stołową, spłaszczając nieco. (Na patelni jak plindze). Podać z sokiem, cukrem lub bitą śmietaną.

3. Bliny ruskie.

Proporcja: 3 szklanki mąki pszennej suchej, 1½ szklanki mąki tatarczanej (hreczanej), 2 szklanki mleka, 3 dkg. drożdży, 2 białka, 8 dkg. masła.

Sposób robienia: Zrobić rozczyn dość rzadki z mąki pszennej, drożdży i mleka, gdy podrośnie wsypać mąkę hreczaną i dodać resztę letniego mleka, wybić mocno i postawić do wyrośnięcia. Ciasto to powinno być trochę gęściejsze jak na naleśniki. Przed pieczeniem dodać ubite białka. Ogrzać patelnię — natrzeć ją masłem (bardzo mało) i ciasta nalewać tyle, by zakryć całą patelnię. Kiedy blin zacznie się rumienić, przewrócić na drugą stronę dla dopieczenia. Upieczone składać na ogrzany talerz jeden na drugim i trzymać w piecyku by nie ostygły. Podawać z masłem zarumienionem z cebulką lub bitą śmietaną.

4. Mendrzyki z sera.

Proporcja: 50 dkg. sera (twarogu), 10 dkg. mąki, 3 jaja, 6 dkg. cukru, 8 dkg. tłuszczu.

Sposób robienia: Ser utrzeć na tarce, dodać mąkę, żółtka utarte z cukrem, pianę z białek, wymieszać, wyłożyć na stolnicę, dobrze zagnieść, rozwałkować na grubość ½ cm. Wykrawać szklanką okrągłe placuszki, smażyć na gorącym tłuszczu, wstawić do piecyka by doszły. Podać z bitą śmietaną, sokiem lub cukrem.

Śledzie.

Świeżość śledzi poznajemy po sosie w beczce; sos ciemno brązowy wskazuje, że śledzie są stare — jasno żółty, że są śledzie świeże.

5. Śledzie w sosie śmietanowym.

Śledzie dobrze wymoczone oczyścić, obrać ze skórki i ości, włożyć do zimnego, lekkiego octu na kilka godzin. Następnie każdą połówkę smarować musztardą, zwinąć, spiąć i ułożyć na półmisku zalewając sosem.

Sos: Mleczko śledzi przetrzeć przez sito, dodać szklankę śmietany, soku z cytryny, 1 łyżkę musztardy, wszystko razem wymieszać (kto lubi tłuściejszy sos — dodać ½ szklanki oliwy.

6. Śledzie po żydowsku.

Proporcja: 4 śledzie, 4 duże jabłka, 6 łyżek bułki tartej, 3 łyżki oliwy, 1 duża utarta cebula.

Sposób robienia: Śledzie dobrze wymoczone oczyścić, odciąć głowy i ogony, zdjąć skórkę, posiekać drobno razem z mleczkiem. Jabłka utrzeć na tarce, dodać bułkę tartą i sparzoną usiekaną cebulę. Wymieszać dodając oliwę. Podzielić masę na 4 części, z każdej zrobić wałeczek nadając mu kształt śledzia. Ułożyć na talerzu, dodając głowę i ogon. Posypać drobno siekąną cebulką i pokropić oliwą.

Pamiętajmy że niesłuszne jest **uprzedzenie** co do używania oleju w kuchni. Oszczędna i mądra gospodyni prędko się sama przekona, że przesądy te nie mają uzasadnienia.

1. **Olej** lniany jest tłuszczem zdrowym,
2. Tanim (bardziej wydajnym od masła i smalcu).
3. Olej lniany musi być dobrze rozgrzany, a dopiero wtedy trzeba na nim smażyć poszczególne produkty, by nie nasiąkały tłuszczem,
4. Potrawy smażone na oleju lnianym, powinny być zaraz gorące podane do jedzenia, gdyż zimne i odgrzane nie są ani tak smaczne, ani tak zdrowe.

Abonament roczny pod opaską . . . . 2,50 zł
W abonamencie wspólnym od 10 egz. rocznie . . . . 2,— zł
Telefon nr. 15-27 Konto czekowe 200 368

Ogłoszenia: umieszczone na całej stronie . . . . 300,— zł
1 mm 1 łamu . . . . 0,29 zł
Gazeta dzieli się na 4 łamy.

Wydawca: Katolickie Stowarzyszenie Kobiet w Poznaniu. Za redakcję: Zofja Sicińska i Janina Kaźmierska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiet, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 1. — Tłoczono w Drukarni i Księgarni św. Wojciecha Sp. z o. o. w Poznaniu na papierze z własnej fabryki papieru „Malta".